

# Melanzane a Beccafico ricetta siciliana facile e sfiziosa

Autore: Redazione

Data: 23 Giugno 2021



## Un tipico antipasto siciliano.

- Ricetta delle **Melanzane a Beccafico**.
- Si tratta di [involtini siciliani di melanzane](#), facili da preparare e [molto gustosi](#).
- Il nome si rifà alle celebri [Sarde a Beccafico](#) ma, in questo caso, non troverete del pesce.

Quando si parla di [antipasti siciliani](#), c'è solo l'imbarazzo della scelta. Tra le [ricette tipiche](#) più famose, ci sono sicuramente quelle a base di **melanzane**. La [melanzana](#) è un ingrediente molto amato in **Sicilia**, poiché si presta a tante interpretazioni. Se siete stanchi delle **solite ricette**, allora avete trovato quella che fa per voi. Si tratta delle **Melanzane a Beccafico**, buonissimi involtini, che si preparano in **un baleno**. Il pregio è proprio la loro semplicità. Bastano pochi passaggi per portare in tavola un piatto davvero goloso. Il nome "[a beccafico](#)" fa subito pensare alle sarde. In

questo caso si segue un procedimento simile a quello delle **sarde a beccafico** alla palermitana, ma si tratta di una preparazione molto diversa. Questa ricetta è eccellente anche come secondo piatto leggero, accompagnato da [un'ottima insalata](#).

## Melanzane a Beccafico ricetta

### Ingredienti

- 2 melanzane;
- 150 g di pangrattato;
- 2 cucchiaini di pecorino grattugiato;
- 50 g di uvetta;
- 50 g di pinoli;
- 1 limone;
- foglie di alloro;
- 1 ciuffo di prezzemolo;
- 1 ciuffo di basilico;
- Olio extravergine d'oliva;
- Sale;
- Pepe.

### Procedimento

1. Per fare le **melanzane a beccafico**, dovete anzitutto lavare le melanzane e tagliarle a fette.
2. Mettete le fette in un colapasta, cospargetele di sale e lasciatele riposare per 1 ora. In questo modo perderanno l'acqua di vegetazione.
3. Amalgamate il pangrattato (lasciandone da parte un cucchiaino) con il pecorino, l'uvetta, i pinoli, le erbe tritate, una presa di sale e una spolverata di pepe.
4. Asciugate le melanzane e friggetele in olio bollente.
5. Stendete le melanzane su un piano e distribuite su ciascuna fetta una parte della farcia.
6. Arrotolate e disponete gli involtini in una teglia spennellata di olio, alternandoli con foglie di alloro.
7. Cospargete i rotolini con il pangrattato, irrorate con un filo d'olio e mettete in forno a gratinare per 10 minuti, a 180°.

**Buon appetito!** – Foto: [Stijn Nieuwendijk](#) – (CC BY-NC-ND 2.0).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/melanzane-a-beccafico-ricetta/>

Generato il 22/05/2025